ДНИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВЫБОРА НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПРОФЕССИОНАЛЫ ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ

Хлебопечение



Хлебопечение
Описание компетенции

Современный пекарь – это высококвалифицированный специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. Для успеха в профессии ему необходимо производить широкий ассортимент продукции, знать национальные рецептуры и мировые тенденции хлебопечения.

Пекарь должен быть внимательным, ответственным, опрятным, обладать тонким вкусом, обонянием и логическим мышлением.

В его обязанности входит:

- замес теста по рецептуре;
- контроль брожения и выпекания;
- расчет и смешивание ингредиентов;
- формовка и декорирование изделий.



Профиль профессии: Современный пекарь

ПРОФЕССИОНАЛЫ
ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ
ДНИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВЫБОРА
НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Ключевые обязанности и процессы	Условия достижения качества	Профессиональное развитие
замес теста согласно рецептуре; контроль процессов брожения и выпекания; доведение теста до требуемой консистенции и формовка изделий	строгое следование технологии	для развития требуемой компетенции необходимо учиться и практиковаться годами
расчет точного количества ингредиентов, их смешивание в правильном порядке и темпе.	использование высококачественных ингредиентов	профессиональное обучение является неотъемлемой частью деятельности, что предполагает освоение современных техник изготовления и украшения
определение сроков приготовления; оформление, декорирование готовых изделий и изготовление декоративных композиций для витрин как инструмента продаж, выполнение индивидуальных заказов клиентов.	способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заказом клиента	постоянное отслеживание актуальных новинок, технологий и сырья

Хлебопечение
Описание компетенции

Актуальность профессии в России

Благодаря интеграции в сферу индустрии питания, профессиональные пекари имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги грамотного пекаря есть всегда. Для него открыты самые интересные заведения.

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции Наименование трудовой функции
составление рецептуры хлебобулочных изделий
подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
формовка хлебобулочных изделий
выпечка хлебобулочных изделий
презентация и продажа хлебобулочных изделий

Необходимые знания и компетенции

ПРОФЕССИОНАЛЫ
ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ

ДНИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВЫБОРА
НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Технологические знания	свойства ингредиентов и их сочетаемости, рецептуры и технологии изготовления разных сортов хлеба, нормы расхода материалов
Глубокие научные знания	теплофизические, микробиологические, биохимические и коллоидные процессы в тестовой заготовке
Знание современных тенденций	актуальные новинки, технологии, сырье; современные направления хлебопечения
Инновационные методы	создание рецептур для функционального питания, применение технологий холодного брожения, работа с различными видами выброженных полуфабрикатов и инновационным сырьем
Работа с оборудованием	умение работать на высокотехнологичном оборудовании с ПО, правильно настраивать режимы приготовления
Использование инструментов	применение большого количества инструментов и инвентаря для улучшения внешнего вида изделий
Соблюдение стандартов	строгое соблюдение техники безопасности, норм охраны труда, высокого уровня пищевой гигиены и безопасности



Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий в Новосибирской области в 2027 году

Чемпионат направлен на демонстрацию участниками профессиональных навыков по наиболее массовым и востребованным компетенциям.

Региональный этап Чемпионата Новосибирской области запланирован на январь-февраль 2027 года

К участию в мероприятиях Чемпионатного движения допускаются обучающиеся в возрасте от 14 лет.

Категории конкурсантов:

юниоры – обучающиеся образовательных организаций по программам общего (основного и среднего) образования в возрасте от 14 лет, а также выпускники образовательных организаций по программам общего (основного и среднего) образования при условии их выпуска в текущем Чемпионатном цикле мероприятий Всероссийского чемпионатного движения

основная категория – обучающиеся образовательных организаций по программам СПО, а также выпускники образовательных организаций по программам среднего профессионального образования, со сроками получения образования по образовательной программе менее 2 (двух) лет при условии их выпуска в текущем Чемпионатном цикле мероприятий Всероссийского чемпионатного движения

ГАУ ДПО НСО «Новосибирский центр развития профессионального образования»

Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству